

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 1C CONVITTO NAZIONALE " R. BONCHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2017/2018

Docente: DI PAOLA PASQUALE

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
SALA E VENDITA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
15/09/2017	Spiegazione "Brigata di sala" Food And Beverage e 1 Maître di Sala	Studio a casa
20/09/2017	Spiegazione : Tutta la brigata di sala.	Studiare a casa
25/09/2017	Spiegazione chef de rang e demi chef de rang	
26/09/2017	Gli ambienti di lavoro "La sala ristorante, la cucina, l'ufficio, il cassa, la dionge, la caffetteria, la dispensa e il magazzino.	Studio a casa
30/09/2017	La divisa e i suoi complementi La colazione dei commensali	Studio a casa
04/10/2017	Il menu e la "comenda" significato e funzioni di menu, gli aspetti della del menu e come possa considerare nella stesura del "menu"	
18/10/2017	I vari tipi di menu	Schema dei menu e sui vari tipi di menu e studio a casa
21/10/2017	Esercitazione pratica di sala: La grande e piccola stoviglie, tagliavagliato e i suoi accessori; Il vasellame; La posateria; il mobilio; il coperto.	
28/10/2017	Valutazione orale	
28/10/2017	Esercitazione pratica di sala: Simulazione di come si procede a una mise en place	
06/11/2017	Verifica orale	
11/11/2017	Verifica orale	
11/11/2017	Verifica orale	
18/11/2017		Esercitazione pratica di sala : Mise en place del coperto, del tavolo di servizio.
18/11/2017		Pulizie delle stoviglie
18/11/2017		Portamento in sala di un cameriere professionista
25/11/2017	Assunzione di Istituto	
04/12/2017	Verifica orale Spiegazione: Storia e origini del caffè	
11/12/2017	Il tipo di caffè.	Fare il riassunto su tutto il capitolo caffè
16/12/2017	Esercitazione di caffetteria.	
18/12/2017	Verifica orale	
15/01/2018	Verifica orale	
29/01/2018	Lavoro in bar. La brigata di bar.	
03/02/2018	Spiegazione di tutta la sala sulle attrezzature del bar.	
10/02/2018	Esercitazione pratica di sala, spiegazione di tutta la attrezzatura per il servizio della miscelazione.	
10/02/2018	Spiegazione e preparazione del cappuccino	
17/02/2018	Esercitazione pratica di sala e vendita. Mise en place e servizio.	
24/02/2018	questo lavoro pratica di sala. Mise en place del servizio di tutti i menu.	
24/02/2018	Spiegazione e servizio del menu del giorno	
03/03/2018	Verifica orale e pratica di sala. Spiegazione di tutta la attrezzatura del menu del giorno. Mise en place e servizio del menu del giorno.	
05/03/2018	Spiegazione di che cosa si deve e non si deve fare	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 1C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2017/2018

Docente: DI PAOLA PASQUALE

Materia: LABOR. S-901/2 ENOG. -SETT.
SALA E VENDITA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
10/03/2018	Esercitazione pratica di bar.	
10/03/2018	Verifica orale e pratica.	
12/03/2018	Verifica orale	
17/03/2018	Esercitazione pratica di bar. Verifica di pratica	
21/04/2018	Ripetizione della macchina del caffè. Ripetizione dei bicchieri	
21/04/2018	Verifica orale	
05/05/2018	Verifica orale	
05/05/2018	Spiegazione dei vari tipi di bar	Studio a casa e riassunto di tutti i tipi di bar
12/05/2018	Verifica orale	
14/05/2018	Verifica orale	
19/05/2018	Spiegazione : non solo caffè... Le varianti del caffè classico.	
26/05/2018	Tutti gli utensili del sommelier	
26/05/2018	Ripetizione	
28/05/2018	Verifica orale. Il mondo del tè.	

DOCENTE

Pasquale Di Paola

ALUNNI :

El Grande Elisa

Giuseppe Schiavo

Veronica Rebolante